

Rote-Linsen-Pasta mit Trüffel

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Streicheleinheiten zu gönnen. Ein schwarzer Sommertrüffel ist schon für um die 10 Euro pro 10g zu haben! Er verwandelt deine selbstgemachten Nudeln im Handumdrehen in eine Candle-Light-Dinner Delikatesse.

Schwarze Trüffel, Rote-Linsen-Pasta, geröstete Walnüsse und pinke Schalotten - da schmeckt man schon förmlich den Herbstwald. Für den Würze-Kick zwischen den nussigen Aromen rieselt noch ein wenig hauchdünn geriebener Pecorino obendrauf. Und wenn wir schon bei "hauchdünn" sind: Für den Trüffel benötigst du eine besonders scharfe Reibe, denn im Idealfall sollte ein Scheibchen nicht dicker sein als ein Herbstblatt.

Zutaten für 2 Portionen

Nudeln

125 g rote Linsen
125 g Mehl (Typ 405)
70 ml Wasser

Sauce

15 g Schwarzer Trüffel (frisch)
1 Schalotte (mittelgroß)
1 Esslöffel Olivenöl
100 g Pecorino (am Stück)
120 ml Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
1 Esslöffel Trüffelöl
100 ml Weißwein
60 g Walnüsse (ganz)
2-3 Prise(n) Pfeffer

Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer
Automatische Nudelmaschine

- 1 -

Walnüsse in einer Pfanne unter regelmäßigem Wenden von beiden Seiten anrösten. Dabei kein Öl verwenden.

- 2 -

Nudelmaschine vorbereiten und mit dem Tagliatelle-Aufsatz bestücken. Rote Linsen im Hochleistungsmixer zu Mehl verarbeiten. Rote-Linsen-Mehl und Mehl Type 405 in Nudelmaschine geben und 70 ml Wasser hinzufügen. Programm "Plain Pasta" auswählen und die erzeugten Tagliatelle auf die gewünschte Länge kürzen.

- 3 -

Die gerösteten Walnüsse im Mixer zerkleinern. Ein paar ganze Walnüsse zurückhalten, die später als Topping verwendet werden. Schalotte in kleine Würfel hacken. Ca. 10g (2/3) des Trüffels mit dem Messer fein hacken. Das letzte Drittel mit einer Reibe in hauchdünne Blättchen reiben. Den Pecorino ebenfalls in dünne Scheiben reiben. Gemüsebrühe in Wasser anlösen.

- 4 -

Wo sind meine Trüffelschweinchen? Draußen wird es wieder kühl und ungemütlich. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, selbstgemachte Rote-Linsen-Pasta mit Trüffeln aufzusetzen und sich ein paar kulinarische

Rote-Linsen-Pasta mit Trüffel

Olivenöl in Pfanne erhitzen. Schalotten darin andünsten, bis sie glasig werden. Nun die Gemüsebrühe und den Wein hinzugeben und bei offener Pfanne reduzieren lassen. Sahne und ca. 4/5 des Pecorino hinzufügen und etwa um die Hälfte einkochen lassen. Walnüsse hinzugeben und mit Pfeffer und Trüffelöl abschmecken. Nun die gehackten Trüffel unterheben und ziehen lassen.

- 5 -

Nudeln abgießen, abtropfen lassen und anschließend mit einem Tropfen Olivenöl vermengen. In einer Schale anrichten. Mit einer großzügigen Menge der Sauce übergießen. Portion mit den hauchdünnen Trüffel- und Pecorinoscheiben sowie den ganzen Walnüssen verzieren.